

# CENA INVERNO 23

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

Insalata invernale – arance – barbabietola – mandorle – balsamico  
Wintersalat – Orangen – Rote Bete – Mandeln – Balsamico

15.—

Zuppa di sedano rapa – pancetta – mela – mascarpone – olio al timo  
Knollenselleriesuppe – Speck – Apfel – Mascarpone – Thymianöl

14.—

Polpo arrostito – patate – olive – capperi – sugo – crostini all' aglio  
Gebratener Oktopus – Kartoffeln – Oliven – Kapern – Tomatensauce – Knoblauch-Crostini

24.—

Tartare di manzo – caprino – pistacchi – cardoncello  
Rindstatar – Ziegenkäse – Pistazien – Kräuterseitling

26.—

## PRIMI PIATTI – ERSTE GÄNGE

Ravioli fatti in casa – ricotta – limone – cima di rapa – pomodorini – salsa al gorgonzola  
Hausgemachte Ravioli – Ricotta – Zitrone – Stängelkohl – Kirschtomaten – Gorgonzolasauce

28.—

Rosette fatte in casa – mozzarella – mortadella – sugo  
Hausgemachte Rosetten – Mozzarella – Mortadella – Tomatensauce

30.—

Gnocchi di pomodoro fatti in casa – crema di burrata – capesante – origano  
Hausgemachte Tomaten-Gnocchi – Burratacreme – Jakobsmuscheln – Oregano

32.—

Scialatielli fatti in casa – salsiccia – funghi – scamorza affumicata  
Hausgemachte Scialatielli – italienische Bauernwurst – Pilze – geräucherte Scamorza

26.—

## SECONDI PIATTI – ZWEITE GÄNGE

Gnudi di ricotta fatti in casa – burro – salvia – Parmigiano Reggiano  
Hausgemachte Ricotta-Gnudi – Butter – Salbei – Parmigiano Reggiano

29.—

Merluzzo – patate lesse – verdure invernali – brodo di pesce  
Kabeljau – Salzkartoffeln – Wintergemüse – Fischbrühe

40.—

Brasato di manzo – risotto allo zafferano – pastinache – jus al vino rosso  
Rindsschmorbraten – Safranrisotto – Pastinaken – Rotweinjus

45.—

Arrosto di vitello – orzo – carote – salsa al Porto  
Kalbsbraten – Gerste – Karotten – Portweinsauce

42.—

Filetto di manzo – cavolfiore – nuggets di bramata – jus al rosmarino  
Rindsfilet – Blumenkohl – Bramata-Nuggets – Rosmarinjus

52.—

## DOLCE – NACHSPEISE

Sablé al cioccolato – croccante – crema al mascarpone – caffè  
Schokoladen-Sablés – Krokant – Mascarponecreme – Kaffee

15.—

Panna cotta – crumble di mele – salsa al caramello  
Panna Cotta – Apfel-Crumble – Caramelsauce

14.—

# ABENDESSEN WINTER 23

# INFORMAZIONI

Alle Preise in Schweizer Franken.

Sind Sie Allergiker/in?

Bei Fragen gibt unser Personal Ihnen gerne Auskunft.

Origine – Herkunft

Polpo – Oktopus  
Spagna – Spanien

Tartare di manzo – Rindstatar  
Australia – Australien

Capesante – Jakobsmuscheln  
America – Amerika

Salsiccia – italienische Bauernwurst  
Svizzera – Schweiz

Merluzzo – Kabeljau  
Islanda – Island

Brasato di manzo – Rindsschmorbraten  
Svizzera – Schweiz

Arrosto di vitello – Kalbsbraten  
Svizzera – Schweiz

Filetto di manzo – Rindsfilet  
Australia – Australien

Internet

Besuchen Sie unsere Webseite [ristorante-valentino.ch](http://ristorante-valentino.ch)  
und folgen Sie uns auf Facebook, Instagram und TripAdvisor.



V



f



Instagram icon



Travel icon

# INFORMATIONEN

# TRADIZIONI REINTERPRETATE

Benvenuti al Ristorante Valentino

Associamo la classica cucina italiana con uno stile moderno di cucina.  
Il nostro menù per cena varia secondo la stagione.  
Percorriamo insieme un viaggio culinario per gustare le nostre  
nuove composizioni classiche.  
Il Ristorante Valentino utilizza solo prodotti di qualità e quando  
possibile prodotti regionali.  
Vi auguriamo momenti piacevoli.

Herzlich willkommen im Ristorante Valentino

Wir kombinieren klassische italienische Küche mit einem modernen Kochstil.  
Die Abendkarte wechseln wir im Lauf der Jahreszeiten.  
Kommen Sie mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise und  
geniessen Sie unsere neu zusammengesetzten Klassiker.  
Das Ristorante Valentino verwendet nur hochwertige Produkte,  
wann immer möglich aus der Region.  
Wir wünschen Ihnen eine köstliche Zeit bei uns.

# TRADITIONEN NEU INTERPRETIERT